



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 23/11/2020



## Crêpe jambon emmental 150 g

Référence : 38 670

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Cuite. Forme pliée. Carton de 32 pièces, soit 4,8 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Crêpe garnie d'un fourrage à base de jambon cuit standard et d'emmental - surgelée
<b>Type de produit</b>	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cuit
<b>Durée de vie</b>	700 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,8 kg.
<b>Code douanier</b>	19059080
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Union Europ.

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	Eau, farine de BLE, OEUFs, jambon cuit standard 6.5% (jambon de porc origine ue, eau, dextrose, sel, arôme naturel, stabilisant : E450, conservateurs : E316-E250), huile de colza, LACTOSE et protéines de LAIT, EMMENTAL 1.1%, poudre de LAIT écrémé, sucre, sel, arôme naturel (dont LAIT), arôme naturel.
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans huile de palme , Sans arête
<b>Liste des allergènes</b>	Lait , Gluten , Oeuf , Traces de fruit à coque , Traces de sésame , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de moutarde , Traces de mollusques

### Mise en oeuvre

<b>Mise en oeuvre</b>	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro, au four à chaleur sèche à 140/150°C, température stabilisée.
-----------------------	---



## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
123	518	4,1	0,8	16	4,4	1,6	4,8	0,81
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,17	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	6	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	150	4/20 max

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques physiques** Dimensions : 170 x 70 mm ; Forme pliée.

**Critères bactériologiques**  
Enterobactéries: m = 1000 ufc/g ; M = 10 000 ufc/g  
E. coli: m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g  
Staphylocoques coagulase positive: m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g  
Salmonelle: m = Abs/25g ; M = Abs/25g  
Listeria monocytogenes: m = Abs/25g ; M = 100 ufc/g  
Anaérobies sulfite-réducteur: m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g  
Flore Totale: m = 100 000 ufc/g ; M = 1 000 000 ufc/g  
Bacillus cereus: m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g  
Clostridium Perfringens: m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,15	0,031	Colis		
kg		0,208	Colis		
Colis	4,8	1	Colis	400 x 200 x 175	3526680000729
Couche	57,6	12	Colis		
Palette	57,6	120	Colis	1 200 x 800 x 1 895	3526680000729

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.